

### ENTRADA 'MONTECARLO'

#### Ingredientes

1 lata de espárragos  
1 tarro de leche evaporada  
2 cucharadas de parmesano  
8 huevos  
sal y pimienta  
1 pizca de nuez moscada  
1 cucharadita de perejil  
1 lata de pimientos morrones  
2 latas de petit pois finos

#### Preparación

Se baten los huevos y se les va agregando la leche y el agua de los espárragos, sal, pimienta y nuez moscada. Los espárragos se deshacen con un tenedor y se unen a lo anterior, con el parmesano y el perejil picado.

Con esta preparación se rellenan doce moldecitos con cavidad en el centro, bien enmantecillados y se ponen al horno en baño maría. Una vez listos se dejan entibiar y se desmoldan. Se decoran con tiritas de pimiento, simulando salvavidas y la cavidad se rellena con la siguiente preparación:

#### Crema de Pollo

##### Ingredientes

1 pollo tierno  
2 tazas de leche  
6 cucharadas de mantequilla  
6 cucharadas de harina  
1 yema batida  
1 cucharada de pimientos morrones picados  
1 cucharadita de salsa inglesa

##### Preparación

Una vez limpio el pollito se hornea con mantequilla, sal y pimienta. Una vez listo se corta y se pasa por la licuadora junto con su jugo ~~se~~ aparte. En una cacerola se echa la mantequilla, luego el harina;

cuando esté dorado se le agrega una taza de caldo (hecho con los despojos del ave y verduras), la leche y la sal, los pimientos picados, salsa inglesa y por último la yema batida. Se cuece 5 minutos y se agrega el pollo molido mezclado bien.

Colocar en una fuente los moldecitos, en forma espaciada y se les rellena con la crema de pollo. En todos los espacios se echarán los petit-pois saltados en mantequilla, de modo que queden los moldes rodeados de color verde.